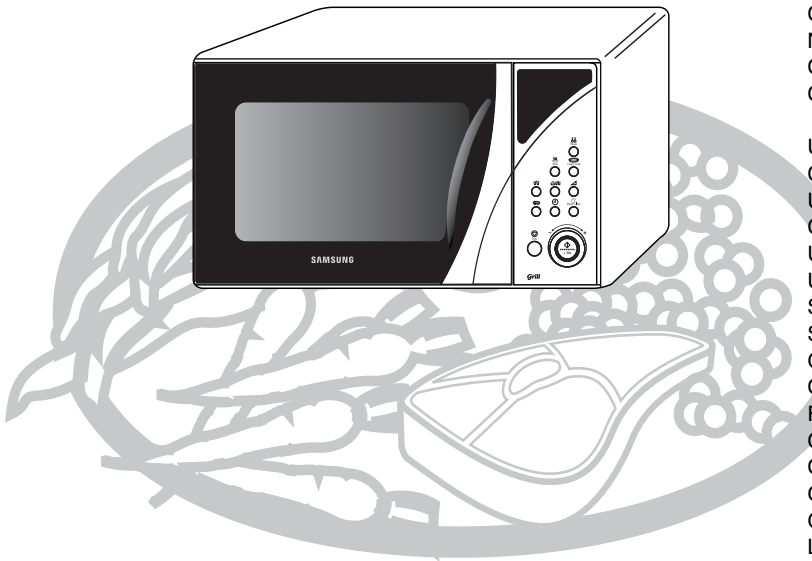
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocina

GE107Y / GE107Y-S



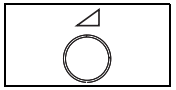
Guía de búsqueda rápida 2
Descripción del horno 2
Panel de Control 3
Accesorios 3
Cómo utilizar este manual 4
Precauciones 4
Instalación del horno microondas 5
Configuración de la hora 6
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema 6
Cocción/recalentamiento 7
Niveles de potencia 7
Cómo detener la cocción 8
Cómo ajustar el tiempo de cocción 8
Uso del limpiador con vaporización 8
Uso de la función Recalentamiento automático 9
Configuración del recalentamiento automático 9
Uso de la función Encendido automática 10
Configuración de la Encendido automática 10
Uso de la función Tostado automático 11
Uso de la función Crocante manual 12
Selección de la posición de la resistencia 13
Selección de los accesorios 13
Grill 13
Combinación de microondas y grill 14
Función Detección manual del plato giratorio 14
Cómo desconectar la alarma 15
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 15
Guía de utensilios de cocina 16
Guía de cocción 17
Limpieza del horno microondas 23
Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas 24
Especificaciones técnicas 24

Code No.: DE68-03377J

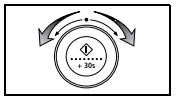
ES

Guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar algo



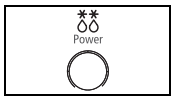
1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón ⊿ una o más veces.



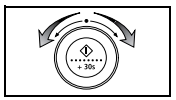
2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.

3. Pulse el botón ⟐.
Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

Si desea descongelar comida automáticamente



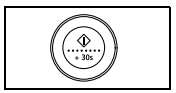
1. Coloque la comida congelada en el horno.
Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Potencia** (Power).



2. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.

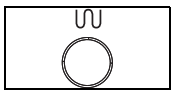
3. Pulse el botón ⟐.

Si desea añadir 30 segundos extra



Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30 s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

Si desea cocinar algo al grill

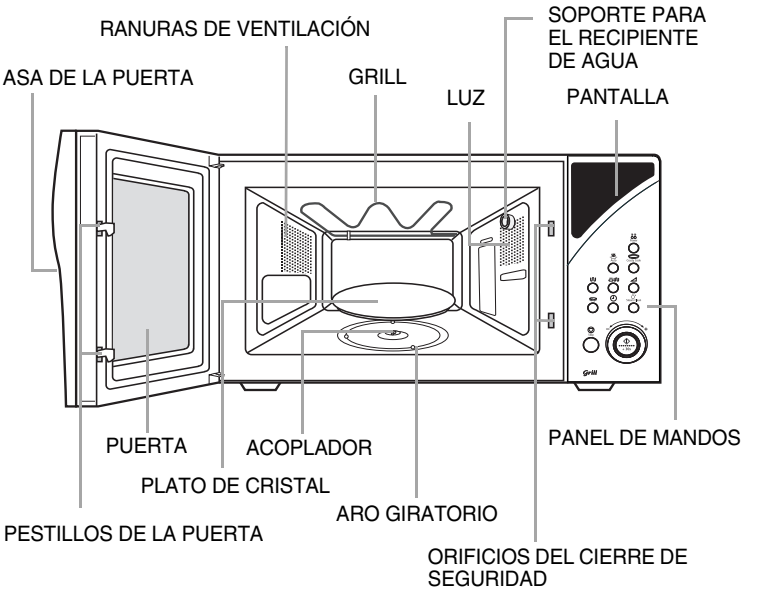


1. Pulse el botón ⋂⋂.

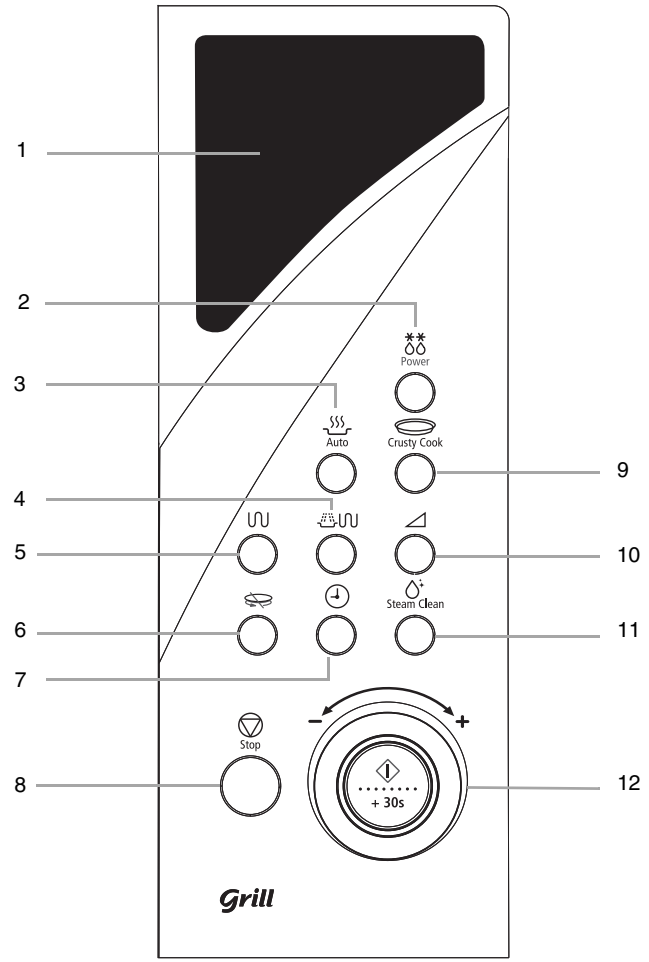
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

3. Pulse el botón ⟐.

Descripción del horno



Panel de Control

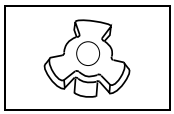


1. PANTALLA
2. BOTÓN DE DESCONGELACIÓNPOTENTE AUTOMÁTICA
3. SELECCIÓN DE RECALENTADO AUTOMÁTICA
4. SELECTOR DE LA MODALIDAD COMBINADA
5. SELECTOR DE LA MODALIDAD DE GRATINADO
6. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR
7. AJUSTE DEL RELOJ
8. BOTÓN DE PARADA/ CANCELAR
9. SELECCIÓN AUTOMÁTICA DE LA COCCIÓN GRATINADO
10. SELECCIÓN DE MODALIDAD DE MICROONDAS/NIVEL DE POTENCIA
11. BOTÓN LIMPIEZA A VAPOR
12. BOTÓN DE INICIO/BOTÓN DE DIAL (tiempo de cocción, peso y cantidades)

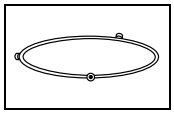
Accesorios

Dependiendo del modelo que haya adquirido, dispondrá de varios accesorios que podrá utilizar de diversas formas.

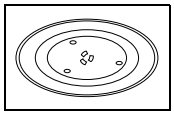
ES



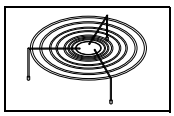
1. **Acoplador**, ya colocado sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



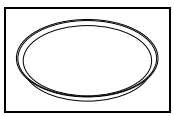
2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio sirve de soporte al plato giratorio.



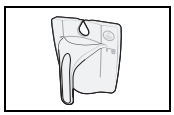
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



5. **Placa tostadora**, consulte página 11 to 12.
   Objetivo: La placa tostadora al usar la función de tostadora automática o tostadora manual.



1. **Recipiente de agua limpia**, véase la p·gina 8
   Objetivo: El recipiente de agua se puede utilizar para limpiar.

☛ **NO** haga funcionar el horno microondas sin el aro giratorio ni el plato giratorio.

ES

Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

- ***Cocción de alimentos***
- ***Descongelación potente de alimentos***
- ***Gratinado de alimentos***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

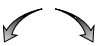
Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.

En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:

Importante

Nota

Advertencia


Girar

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.
  Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.
  Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
  Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el recipiente.
  Para evitarlo deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
  Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
  En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene **NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan. **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, puesto que puede explotar si se calienta demasiado.
- El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.
  El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

Precauciones (continuación)

- **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes. No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.
  Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.
- El microondas no debe instalarse en el interior de un armario.

IMPORTANTE

- **NUNCA** se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **NO** use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal (si lo hay).

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ADVERTENCIA:
Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

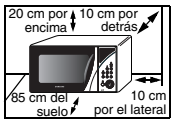
ADVERTENCIA:
Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

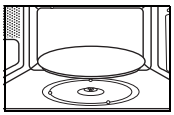
- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

ES





1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm de espacio por encima.
2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.
3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 220 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

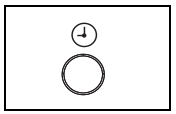
ES

Configuración de la hora

El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en notación de 24 horas o en notación de 12 horas. Debe configurar el reloj:

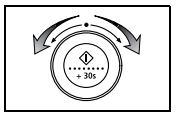
- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

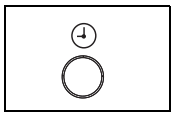


1. Para que aparezca la hora en la... botón **Pulse el ⏲... botón**

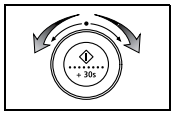
notación de 24 horas — una vez
notación de 12 horas — dos veces



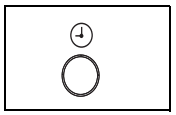
2. Gire el **control del dial** para configurar la hora.



3. Pulse el botón ⏲.



4. Gire el **control del dial** para configurar los minutos.



5. Pulse el botón ⏲.

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

◆ Se trata de algo normal.
- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

◆ El horno no se inicia si pulsa el botón ⏀.
- ¿Está la puerta completamente cerrada?

◆ La comida no se cocina en absoluto.
- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón ⏀?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

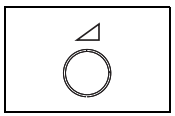
◆ La comida se ha cocido de más o de menos.
- ¿Estableció la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Seleccionó un nivel de potencia adecuado?

◆ Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

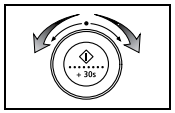
◆ El horno provoca interferencias con radios o televisores.
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta la interferencia es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

Cocción/recalentamiento

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
Coloque la comida en el centro del plato giratorio en primer lugar. A continuación cierre la puerta.



1. Pulse el botón ⊿.
Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):
Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ⊿ hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de nivel de potencia.



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

3. Pulse el botón ◇.
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

☛ **Nunca** active el horno microondas en vacío.

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

Niveles de potencia

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	MWO	**GRILL**
ALTO	900 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BAJO	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1200 W
COMBI I	600 W	1200 W
COMBI II	450 W	1200 W
COMBI III	300 W	1200 W

✉ Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

✉ Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

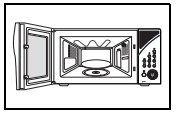
Si desea añadir el tiempo de cocción girando el control del dial.

Tiempo	Aumentar el tiempo	Tiempo	Aumentar el tiempo
Hasta 1 minuto	Unidades de 5 segundos	10-20 min	Unidades de 1 minuto
1-3 min	Unidades de 10 segundos	20-40 min	Unidades de 2 minuto
3-10 min	Unidades de 30 segundos	40-99 min	Unidades de 5 minuto

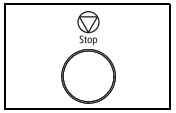
ES

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.



1. Para detenerla temporalmente;
Abra la puerta.
Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo ◇.



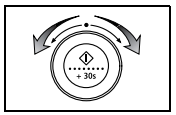
2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón ▽
Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse el botón **Cancelar**(▽) de nuevo.

☛ Puede cancelar cualquier configuración antes de comenzar pulsando **Cancelar** (▽).

Cómo ajustar el tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

Pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

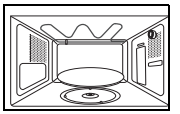


Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de la comida, gire el **control de dial** hacia la derecha o hacia la izquierda.

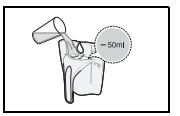
Uso del limpiador con vaporización

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vaporización dejará en remojo la superficie de la cavidad. Después de utilizar la función Limpieza con vaporización, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

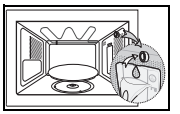
☛ Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)
☛ Utilice sólo agua normal, no agua destilada.



1. Abra la compuerta.

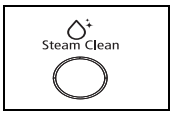


2. Rellene con agua siguiendo la línea de guía (nivel de agua) exterior del recipiente de agua.
(La línea señala aproximadamente 50 ml.)

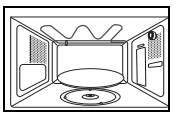


3. Introduzca el recipiente de agua en el soporte superior de la pared derecha de la cámara de cocción.

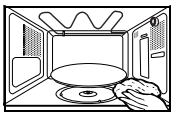
4. Cierre la puerta.



5. Pulse el botón **Limpieza con vaporización** ( ).
Puede que se vea de forma tenue durante el tiempo de limpieza con vaporización, pero esto no es un defecto (el recipiente para vapor de agua interfiere con la luz de la bombilla).



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco.
Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.

Advertencia.

- El recipiente de agua sólo se puede utilizar con la función **Limpieza con vaporización**.
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

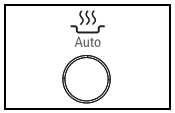
Uso de la función Recalentamiento automático

Las función Recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.

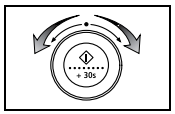
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.

Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Recalentamiento automático (Auto)**.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
(Consulte la tabla en la página siguiente.)

3. Pulse el botón ◇
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

Configuración del recalentamiento automático

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/ símbolo	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1. Comida preparada (Fría)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film para microondas. Este programa es adecuado para las comidas que consten de 3 ingredientes (por ejemplo, comida con salsa, verduras y acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2. Verduras frescas	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min	Pese las verduras después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en porciones parecidas. Colóquelas en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua cuando cocine 200-450 g, añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para 500-650 g y añada 75 ml (5 cucharadas soperas) para 700-750 g. Remuévalas después de cocinar. (Cuando cocine cantidades mayores, remuévalas una vez durante la cocción.)
3. Trozos de pollo	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (2-3 piezas) 800-900 g (3-4 piezas)	3 min	Cepille con aceite las piezas de pollo y sazónelas con pimienta, sal y pimentón dulce. Colóquelas en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo. Deles la vuelta cuando el horno emita un pitido.
4. Panecillos congelados	100-150 g (2 piezas) 200-250 g (4 piezas) 300-350 g (6 piezas)	2 min	Coloque los panecillos congelados en círculo y boca abajo sobre la parrilla metálica. Deles la vuelta en cuanto suene el pitido.

ES

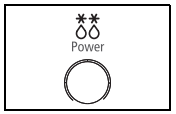
Uso de la función Encendido automática

La función Encendido automática permite descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles. El tiempo de encendido y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

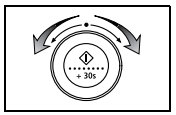
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

✉ Utilice sólo platos que sean seguros para el microondas.

Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Encendido**(Power).
(Consulte la tabla en la página siguiente si desea más información.)



2. Seleccione el peso de la comida girando el **control del dial**. Es posible seleccionar hasta un máximo de 2000 g.
(En el caso de pan o pasteles es posible seleccionar hasta un máximo de 1000 g.)

3. Pulse el botón ◇
Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá pitido cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ◇ para terminar la descongelación.

✉ También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte el apartado “Cocción/ recalentamiento”, en la página 7, si desea más información.

Configuración de la Encendido automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas de encendido automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves, el pescado y el pan o los pasteles en un plato de cerámica.

Code/Food	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1. Carne	200 - 2000 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves de corral	200 - 2000 g	20-60 min	Proteja las pechugas y las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3. Pescado	200 - 2000 g	20-50 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4. Pan/ pasteles	125 - 1000 g	5-20 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como pite el horno. Sitúe el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como pite el horno. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

✉ Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte página 20.

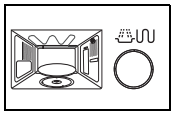
Uso de la función Tostado automático

ES

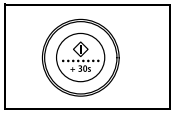
Con la función Tostado automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.

Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

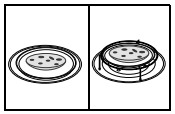


1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior.
Para ello pulse el botón **Combi (** **)** y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 3 a 5 minutos) girando el **control del dial.**



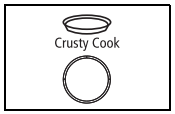
2. Pulse el botón ◇ .

☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.

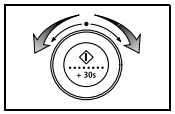


3. Abra la puerta del horno.
Coloque la comida en la placa tostadora.
Cierre la puerta.

✉ Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Tostado(** **)**.



5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
(Consulte la tabla contigua.)

6. Pulse el botón ◇ .

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

✻ **Nota**
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

La siguiente tabla presenta los diversos programas automáticos de la función Crisp, las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones. Estos programas se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Antes de usar la función Crisp, recomendamos precalentar la placa tostadora en el plato giratorio durante 3 a 5 minutos, usando una combinación de 600 W y grill. Utilice guantes de horno al sacarla.

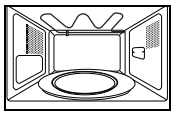
Código/ comida (-18°C)	Tamaño de la ración	Tiempo de precalentamiento	Tiempo de espera	Recomendaciones
1. Pizza congelada	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la pizza en la placa tostadora. Ponga la placa tostadora en la parrilla.
2. Baguettes congeladas	150 g (1 pieza) 250 g (2 piezas) 350 g (3 piezas)	4 min	2-3	Precaliente la placa tostadora usando 450 W + grill. Si coloca una sola baguette en la placa tostadora, no la ponga en el centro; si coloca dos baguettes, póngalas una al lado de otra. Este programa es adecuado para baguettes que lleven verduras, jamón, queso, etc., y también para minipizzas.
3. Tarta o quiche congelada	150 g (1 pieza) 300 g (1-2 piezas) 450 g (1-2 piezas)	3 min	1-2	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la tarta o quiche congelada en la placa tostadora. Ponga la placa tostadora en la parrilla.
4. Nuggets de pollo congelados	250 g 500 g	4 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Unte la placa tostadora con una cucharada sopera de aceite y distribuya uniformemente los nuggets de pollo. Deles la vuelta cuando el horno emita un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar la cocción.

Uso de la función Crocante manual

ES

Esta placa tostadora permite que se dore no sólo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente).

La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



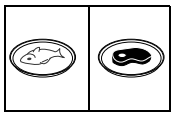
1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + gril ( )] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.

☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.

2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como panceta y huevos. De esta forma, la comida se dorará correctamente.

✻ Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.

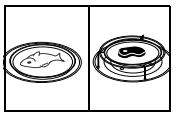
✻ Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.



3. Coloque la comida en la placa tostadora.

☛ No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

☛ No la coloque nunca sin el plato giratorio.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.

5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. Consulte la tabla en la página siguiente.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**

Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura ya que podría dañar la capa superior.

✻ **Nota**

La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill ( ) y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

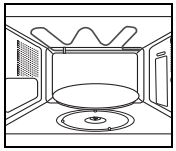
Comida	Ración.	Potencia	Tiempo de precalentamiento	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Panceta	4 lonchas (80 g) 8 lonchas (160 g)	600 W +grill	3 min	3-3½min 4½ -5min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	450 W +grill	3 min	3 min 4 min	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Hamburguesa (congelada)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	600 W +grill	3 min	6-6½min 8-8½min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las hamburguesas congeladas en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deles la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos.
Minipizza (fría)	100-150 g 200-250 g	600 W +grill	5 min	3-3½min 4-4½min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las piezas de pizza fría en círculo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Patatas al horno (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450 W +grill	4 min	9 min 12 min 15 min	Precaliente la placa tostadora. Esparza las patatas fritas por la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla. Dé la vuelta a las patatas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W +grill	4 min	4½ -5min 7-7½min	Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla.
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10piezas)	600 W +grill	4 min	6-6½min 8½-9min	Precaliente la placa tostadora. Vierta sobre la placa una cucharada sopera de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Deles la vuelta pasados 3½ min (5 piezas) o pasados 5 min (10 piezas)

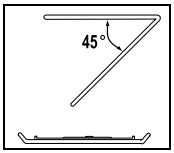
Selección de la posición de la resistencia

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

- ***Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada***

☛ Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.



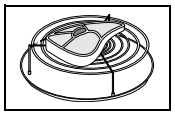


Para ajustar la resistencia en...	**Entonces...**
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada)	◆ Tire de la resistencia hacia usted ◆ Empújela hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45° y lo limpie.

Selección de los accesorios

Utilice recipientes seguros para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

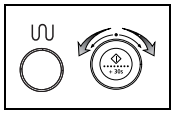


Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean seguros para microondas y resistentes para el horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

✉ Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página16 .

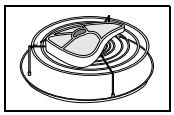
Grill

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

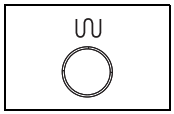


1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria, pulsando el botón **Grill** (⋂⋃) y ajustando el tiempo de precalentamiento mediante el **control del dial**.

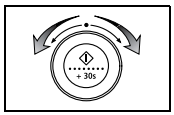
2. Pulse el botón ◇.



3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.



4. Pulse el botón **Grill** (⋂⋃).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

6. Pulse el botón ◇.
Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.
Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

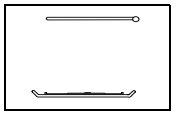
☛ Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.
Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

Combinación de microondas y grill

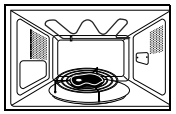
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y seguros para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

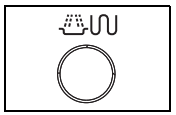
☛ Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Compruebe que el elemento que se está calentando esté en posición horizontal; consulte p·gina 13 si desea más detalles.



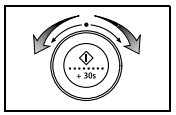
2. Abra la puerta del horno.
Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio.
Cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Combi** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modalidad microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

✉ Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** ( ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

☛ No puede ajustar la temperatura del grill.



4. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.
El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

5. Pulse el botón .
Resultado: La cocción por combinación dará comienzo.
Cuando haya acabado
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

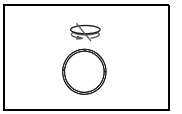
✉ La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

Función Detección manual del plato giratorio

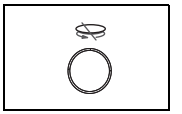
El botón Activar/desactivar plato giratorio ( ) permite utilizar platos grandes que llenen todo el horno deteniendo el plato giratorio.

☛ Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano hasta la mitad durante el proceso de cocción.

☛ **Advertencia:** Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.
- Motivo: Se puede producir fuego o puede dañarse el aparato.



1. Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
Resultado: Si el símbolo de activar/desactivar plato giratorio ( ) aparece en la pantalla, el plato giratorio no se moverá.

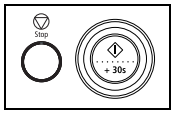


2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
Resultado: Si el símbolo de activar/desactivar plato giratorio ( ) desaparece de la pantalla el plato giratorio se moverá.

✉ No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ) durante el proceso de cocción.

Cómo desconectar la alarma

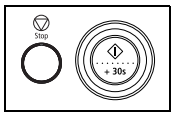
Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones ⏚ y ⏀ al mismo tiempo.
Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



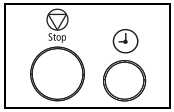
2. Si desea volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones ⏚ y ⏀ al mismo tiempo.
Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

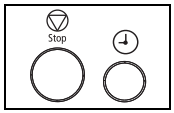
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse los botones ⏚ y 🕘 al mismo tiempo.
Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".



2. Si desea desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones ⏚ y 🕘 al mismo tiempo.
Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

ES

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se enumeran diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cocinen demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno o si se utiliza en cantidad pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Poliéster desechable platos de cartón	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Contenedores y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o papel de periódico	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Asas enrolladas de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Contenedores	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗: Tenga cuidado
✗ : Inseguro

Guía de cocción

ES

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia.
Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de los alimentos.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que desee. Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz : Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine cubriéndolo. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remuévalo antes del tiempo de espera y échele sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta : Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remuévala bien. Cocínela sin cubrir. Remuévala de vez en cuando durante y después de la cocción. Cúbrala durante el tiempo de espera y cuélela más tarde.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

ES

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que desee. Remuévalas una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cúbralas durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (900 W).

Comida	Ración.	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Corte los cogollos a tamaños iguales. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Corte los cogollos a tamaños iguales. Corte las cabezuelas en mitades. Coloque los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3-3½	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2½-3	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3½	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepárelos enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250 g	4-4½	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	3½-4	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese las patatas peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	4½-5	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

- **Niveles de potencia y cómo remover los alimentos**

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

- Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad. Guía de cocción (continuación)

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

- Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento si es necesario y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

ES

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉ:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.

LECHE PARA BEBÉ:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aproximadamente 37 °C.

OBSERVACIÓN:

La comida de bebé siempre debe probarse antes de dársela al niño para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Comida para bebé (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebé (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine cubriéndola. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Déjelos reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebé	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 1 min a 1 min 10 s	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Póngalo en el centro del plato giratorio. Cocínela sin cubrir. Agítelo bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliéntelo sin cubrir: Si se trata de una taza, colóquela en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Déjelo en el horno microondas durante el tiempo de espera y remuévalo bien.
Sopa (fría)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Viértala en un plato de cerámica hondo o en un cuenco de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Remuévala de nuevo antes de servirla.
Guisos (fríos)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cúbralo con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de servirlo.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cúbrala con film transparente para microondas. Remuévala antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cúbrala con una tapa de plástico. Remuévalo de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejarlo en reposo y servirlo.
Comida de plato (fría)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas.

ES

Guía para el doble recalentado

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Comida	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Sopa (fría)	2 x 250 g 2 x 250 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Viértalo en dos platos de cerámica profundos y tápelos. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla. Remuévala bien después de recalentarla. Remuévala de nuevo antes de servirla.
Arroz y pollo al curry (frío)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Coloque la comida de dos componentes fríos en dos platos de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Comida de plato único (fría)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Coloque la comida compuesta por dos o tres componentes fríos en dos platos de cerámica llanos. Cúbrala con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan suavemente los alimentos congelados en un breve periodo de tiempo. Esto puede ser muy ventajoso si aparecen por sorpresa invitados en su casa.

Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire las vísceras lo antes posible.

Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave comienza a calentarse por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas, y las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Comida	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne Ternera picada Filetes de cerdo	 200 g 400 g 250 g	 6-7 10-12 7- 8	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves de corral Piezas de pollo Pollo entero	 500 g (2piezas) 1.200 g	 14-15 32-34	15-60	Primero, coloque los trozos de pollo con la parte con piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado Filetes de pescado/ Pescado entero	 200 g 400 g	 6-7 11-13	10-25	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas Bayas	 250 g	 6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan Panecillos (aprox. 50 g) Tostada / Sandwich Pan alemán (harina de trigo + centeno)	 2 piezas 4 piezas 250 g 500 g	 1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.

Guía de cocción (continuación)

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Esta modalidad de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. Este modelo dispone de tres modos de combinación: 600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas. El material de cocina debe ser resistente a las llamas

No utilice utensilios de metal con la modalidad de combinación. No utilice ningún utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

Los alimentos adecuados para la modalidad de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, esta modalidad se puede utilizar con trozos de comida gruesos que sepan mejor si por encima están dorados y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio.

Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Panecillos (aprox. 50 g)	2 4	M W + Grill	300 W + Grill 1½-2 2½-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo con la parte inferior hacia arriba directamente en el plato giratorio. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Déjelos reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes/ pan de ajo	200-250 g (1 pieza)	M W + Grill	450 W + Grill 3½-4	Sólo grill 2-3	Coloque la baguette congelada diagonalmente sobre papel de horno, en la parrilla. Una vez hechos al grill, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + grill	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña de cristal de pyrex. Coloque la placa en la parrilla. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	600 W + grill	14-16	-	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + grill	16-18	-	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.

ES

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado(min)	2. Tiempo por cada lado(min)	Instrucciones
Tostadas de pan	4 piezas (de 25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (pan preparado)	De 2 a 4 piezas	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	300 W + grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Póngalos en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Colóquela en la parrilla.
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + grill	4-5	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 piezas (300 g) 4 piezas (600 g)	450 W + grill	3½-4½ 6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga una tostada frente a la otra directamente en la parrilla. Déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	500 g	450 W + grill	9-11	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la placa en la parrilla. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Trozos de pollo	450 g (2 piezas) 650 g (2-3 piezas) 850 g (4 piezas)	300 W + grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque una pieza de pollo en el centro de la parrilla. Déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Cepille el pollo con aceite y añádale especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Deje reposar 5 minutos después del grill.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Cepille las chuletas con aceite y añádales especias. Colóquelos en círculo en la parrilla. Déjelos reposar durante 2-3 minutos después del grill.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas) 500 g (4 piezas)	MW + grill	(300 W + grill) 6-7 8-10	(Sólo grill) 5-6 7-8	Unte los filetes con aceite y añádales especias. Colóquelos en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Unte con aceite la piel del pescado y añádale hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto a otro, (cabeza con cola), sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	300 W + grill	6-7 10-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

Guía de cocción (continuación)

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cúbrala con una tapa de plástico.
Caliéntela durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliéntelo durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remuévalo una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarla.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliéntela durante 1 minuto a 300 W. Remueva después de que se funda.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas mezcladas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 900 W.
Remuévala varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Déjela reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING

Mezcle polvo de pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cocínelo con tapa de 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W.
Remuévalo varias veces durante su cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarla.

Limpieza del horno microondas

ES

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies externas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Aclárelas y séquelas.

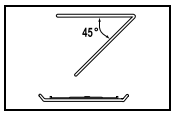
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en los conductos de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:
- se acumulen
- impidan que la puerta cierre correctamente

✉ **Limpie la**cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.



Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45° y lo limpie.

ES

Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

☛ No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro más cercano de reparaciones postventa

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

✉ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**GE107Y / GE107Y-S**
Fuente de alimentación	220V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1400 W 1200 W 2600 W
Potencia de salida	100 W/900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de enfriamiento	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (ancho x profundidad x largo) Exterior Cavidad del horno	 517 x 297 x 416 mm 336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 liter
Peso Neto	 16 kg aprox.

SAMSUNG ELECTRONICS

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com/ar
BRAZIL	0800-124-421 4004-0000	www.samsung.com/br
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl
Nicaragua	00-1800-5077267	www.samsung.com/latin
Honduras	800-7919267	
COSTA RICA	0-800-507-7267	
ECUADOR	1-800-10-7267	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013	
JAMAICA	1-800-234-7267	
PANAMA	800-7267	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
REP. DOMINICA	1-800-751-2676	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	
COLOMBIA	01-8000112112	www.samsung.com.co